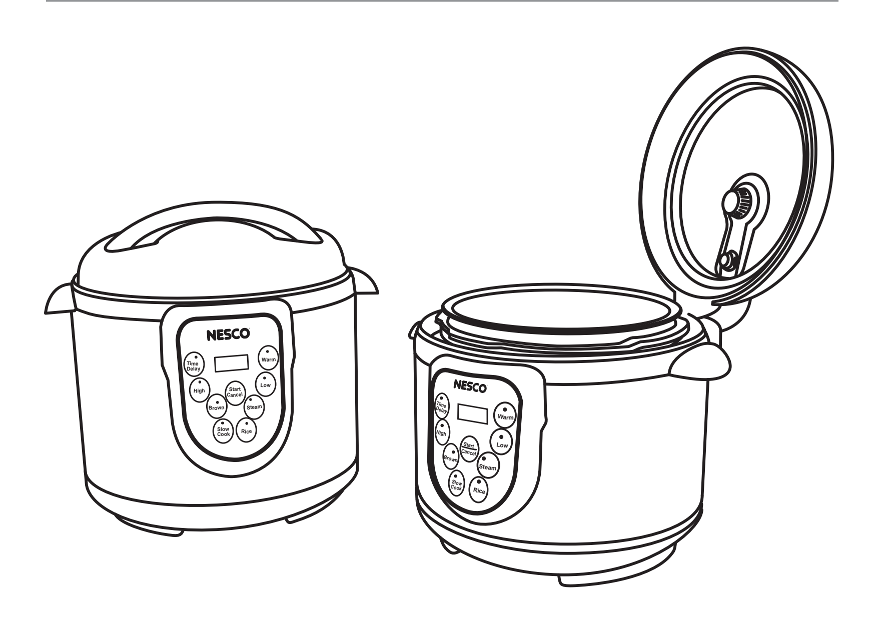
NESCO®

Digital Pressure Cooker (model PC4-14 and PC6-14)

Autocuiseur Numérique (modèle PC4-14 et PC6-14)

Olla de Presión Digital (modelo PC4-14 y PC6-14)



Care/Use Guide - Soins / Utiliser le Guide - Cuidado / Guía de uso

English

NESCO® Digital Pressure Cooker
Model PC4-14 = 4L / 4.2 qts., 800W., 120V., 60Hz
Model PC6-14 = 6L / 6.3 qts., 1000W., 120V., 60 Hz

Table of Contents

Table des matières

Tabla de Contenidos

The Metal Ware Corporation
1700 Monroe St., P.O. Box 237
Two Rivers, WI 54241
Ph: (800) 288-4545



IMPORTANT SAFEGUARDS

- This product is designed for household use only -

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

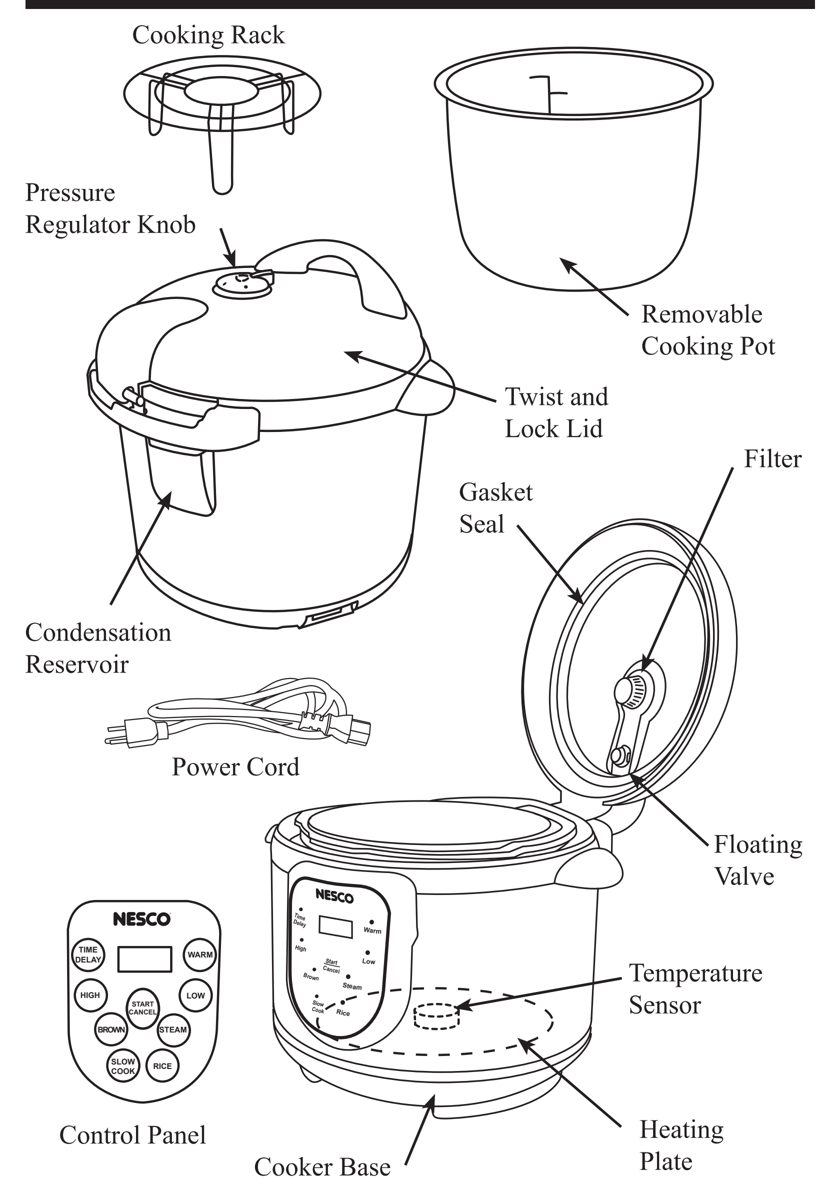
1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS PRODUCT.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or appliance base in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest NESCO authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Keep hands and face away from pressure regulator valve when releasing pressure.
15. WARNING: Never deep fry or pressure fry in this appliance. It is dangerous and may cause damage or serious injury.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Polarized Plug: This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce risk of electric shock, plug is intended to fit into polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not try to modify the plug in any way.

Short Cord Instructions: A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

DIGITAL COOKER PARTS



PARTS AND FEATURES

Pressure Regulator Knob- Position to SEAL for pressurized cooking and position to VENT to release pressure or cooking without pressure.

Floating Valve - Safety valve engages when pressure is built in the cooker and will not allow lid to be removed. It will release when pressure is reduced, lid can safely be removed.

Twist Locking Lid - A mechanical safety feature that locks the lid until pressure in the cooker is reduced to safe levels.

Removable Cooking Pot - Removable with non-stick coating for easy cleanup and durable aluminum alloy for even heating.

Condensation Reservoir - Collects excess condensation during cooking process.

Rubber Gasket - Creates air tight seal necessary for pressure cooking.

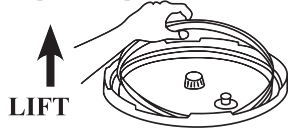
Filter - Protects pressure regulator stem and is removable for easy cleaning.

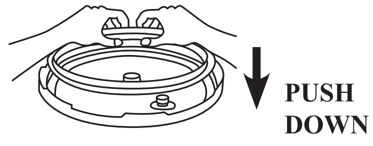
Control Panel functions

WARM	Reheats food or keeps food warm for serving.
BROWN	To brown/sauté meat before pressure cooking for better results.
STEAM	Quickly boils water to steam foods like vegetables or rice.
RICE	One touch setting for cooking rice. Defaults to 12 mins. at high pressure.
START/CANCEL	Controls power to the the control board.
HIGH	Controls cooking pressure at 10 pounds above atmospheric pressure.
LOW	Controls cooking pressure at 5 pounds above atmospheric pressure.
SLOW COOK	Cooks recipes slowly (9-1/2 hour timer) and at a low heat (180°F) to retain the natural flavors and tenderness.
TIME DELAY	Allows you to delay the cooking process by up to 24 hours. CAUTION: Perishable foods should not be left at room temperature for more than 2 hours (1 hour if above 90°F).

BEFORE FIRST USE

- Unpack your appliance, removing all paper and plastic bags from inside the appliance.
- Wash all removable parts, except cord, in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Wipe Base with soft damp cloth. NEVER immerse Base in water or any other liquid. DO NOT PLACE ANY PARTS IN DISHWASHER!
- Be sure Gasket seal is installed properly to lid. To install, fit the groove of gasket around metal ring mounted inside the lid (see image below). Fill the removable cooking pot 3/5 full of water, set regulator knob to SEAL and set control at HIGH for 25 minutes. Press START. When pressure is reached, timer will begin countdown.
- When finished, display will read “end” and there will be 3 audible beeps. Press CANCEL and release pressure by turning pressure regulator knob to VENT and wait for floating valve to drop until all pressure is released.





OPERATING YOUR DIGITAL COOKER

Before using your appliance, always check the lid to make sure the gasket seal, pressure regulator knob, pressure regulator stem and filter are clean and positioned correctly.

1. To open the lid, grasp handle and turn clockwise until it stops, then lift.
2. Remove the cooking pot and place desired foods into cooking pot. The amount of food and liquid should not exceed 4/5'the height of the cooking pot. For food that will expand during cooking the level should not exceed 3/5'the height of cooking pot. The minimum level for cooking is 1/5 the height of cooking pot.
3. Check inside the base, where the heating plate and sensor are located, to be sure this area is clean before inserting removable cooking pot.
4. Close lid and turn counter-clockwise until it locks into position. CAUTION: Gasket must not be damaged. If damaged, do not use the pressure cooker and contact NESCO customer service (1-800-288-4545) for replacement.
5. Insert plug into the base and then into 120V electrical outlet.
6. Press START/CANCEL button to clear any previous program before choosing desired setting. NOTE: Cooker will begin timer when the desired pressure setting is reached. Cooker will switch to WARM function after cook settings time out, except BROWN function. If you forget to program desired cooking functions or do not push START button, the display will show "0000" after 30 seconds and the settings will be lost. Clear previous settings by pressing CANCEL button, repeat programming steps and push START.

PRESSURE COOKING SETTING:

1. Place cooking pot into base. Insert power cord into base, then 120V electrical outlet.
2. Place food into cooking pot. NOTE: When cooked under pressure, meat and poultry should have a minimum of 2 cups (16 oz.) of liquid added.
3. Close lid on base and turn counter-clockwise until it locks into place.
4. Turn the pressure regulator knob to SEAL.
5. Choose the desired cooking function by pressing either the HIGH or LOW pressure button on control panel. Check recipe for suggested settings. The indicator light will flash and the green display will show cooking times in minutes.
6. Set the desired cooking time by pressing the button, once for each additional minute or hold down for rapid increase. The maximum cooking time is 99 minutes.
7. Press the START button to begin cooking. The indicator light will remain lit showing that the cooker is operating.
8. The cooker will begin to count down (in minutes) after pressure is reached (indicated by "P0" in red numbers). The floating valve will rise after the appropriate pressure has been reached, safely preventing the lid from being removed. When cooking time ends, the appliance will beep three times and switch to WARM function automatically.
9. When finished cooking, press CANCEL and allow pressure to release by using the natural method or quick release method (see below).

Natural Method: After cooking, press the START/STOP button to make sure unit is off. Let appliance stand and allow pressure to drop naturally which takes from 10 to 20 minutes. After 20 minutes, turn the pressure regulator knob towards VENT to make sure all pressure has been released.

Quick Release Method: After cooking, press the START/STOP button to make sure unit is off. Turn the pressure regulator knob to VENT and allow the pressure to release. CAUTION! KEEP HANDS AND FACE AWAY FROM ESCAPING STEAM AS IT IS EXTREMELY HOT AND CAN CAUSE INJURY.

English

WARM SETTING:
1. Follow instructions OPERATING YOUR DIGITAL COOKER.
2. Turn pressure regulator knob to VENT.
3. Press WARM button. The indicator light will start flashing. **NOTE:** The WARM function does not use timed settings.
4. Press 'START' button to begin heating. The indicator light will stop flashing and remain lit showing that the cooker is operating.
5. Press CANCEL to end operation.

BROWN SETTING:
1. Follow instructions OPERATING YOUR DIGITAL COOKER.
2. Press BROWN button on the control panel. The indicator light will start flashing and the green display will show "00". Keep lid open while browning.
3. Press 'START' button to begin heating. The indicator light will stop flashing and remain lit showing that the cooker is operating.
4. Allow to preheat for 1 minute. Then add meat or poultry and begin browning food.
5. In this setting, the appliance will NOT beep to alert you it is cooking at a high temperature setting. NOTE: For safety, do not leave the appliance unattended while browning foods. Press CANCEL to end operation.

STEAM SETTING:
1. Follow instructions OPERATING YOUR DIGITAL COOKER.
2. Place a small, heat-resistant basket on wire rack (included) in cooking pot.
3. Add water to a level just below bottom of rack.
4. Place food on rack. Do not fill pot more than 4/5 full with food. NOTE: If steaming rice, put rice in an 8-inch or smaller bowl and place on rack.
5. Close lid on cooker and lock into place. Turn pressure regulator knob to VENT.
6. Press STEAM button on the control panel. The indicator light will start flashing and the green display will show "01" (equals 1 minute cooking time).
7. Set the desired cooking time by pressing the STEAM button once for each additional minute or hold for rapid increase.
8. Press the START button to begin cooking. Once enough steam pressure has been reached the first two digits of the display will show "--", at this point the steam timer will count down. Once the timer reads "end" the cooker will switch to WARM mode. When finished press CANCEL to end operation. CAUTION! Never put your face or hands directly over the cooker when removing lid, escaping steam can cause serious burn injury.

SLOW COOK SETTING:
1. Follow instructions OPERATING YOUR DIGITAL COOKER.
2. Close lid on cooker and lock into place.
3. Turn pressure regulator knob to VENT.
4. Press SLOW COOK button. The light will start flashing and the green display will show "0.5" (this means 30 minutes cooking time).
5. Set the desired slow cook time by pressing the SLOW COOK button once for each additional 30 minutes. The longest slow cook time is 9.5 hours.
6. Press START button to begin cooking. The indicator light will stop flashing and remain lit showing that the cooker is operating.
7. The cooker will begin to count down in half hour (30 minute) 0.5 increments after the temperature reaches 180°F. When display shows "end" the appliance will switch to WARM mode. Press CANCEL to end operation.

English

TIME DELAY SETTING:

1. Press TIME DELAY button. The red display will show “0.5” (equals 30 minutes) and the indicator light will be lit. Repeat pressing button until desired time delay is displayed. Total time delay is 24 hours.
2. Select the desired cooking mode (HIGH, LOW, STEAM, etc.) and cooking time.
3. Press the START button and the time delay indicator light will turn on. Your appliance will begin cooking after the time delay has elapsed.

CLEANING YOUR DIGITAL COOKER

1. Unplug cord from electrical outlet then from appliance. Let the appliance cool before cleaning.
2. DO NOT wash any parts of your appliance in a dishwasher. Use warm soapy water, rinse and dry. Always clean after each use or if it has not been used for an extended period of time.
3. Wipe base with a clean damp cloth. NEVER submerge the base in water or other liquid. Wipe the inside of base as necessary to remove any food product.
4. If the condensation reservoir contains visible moisture, remove by pulling down. Wash in warm soapy water. Rinse and dry. Attach to base by pushing up to lock into place.
5. Open the lid, grasp the rubber gasket on either side and pull. Wash gasket in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Insert the rubber gasket by pushing it down inside the edge of the lid, making sure the ‘v’ groove of the gasket is centered around the wire ring on the lid. NOTE: If the rubber gasket is not positioned properly the appliance will not function normally.
6. In order to maintain good performance of your appliance, the bottom of the removable cooking pot should be cleaned after each use. Wipe with a soft damp cloth and dry before using.
7. Never use abrasive cleaners or scouring pads to clean any parts of this appliance, as they will make fine scratches in the surface, especially on the polished or non stick coated surfaces.
8. Store your appliance with the lid resting upside down on the removable cooking pot. This will protect the valves, knobs and pressure regulator on the top of the lid. If the appliance is stored with the lid sealed, stale odors may form on the inside. **Note: To remove lid, turn clockwise and lift part way open, then turn counter-clockwise to remove lid from support shaft located to the back of appliance. To attach lid, reverse directions for removing.**

Cleaning the Pressure Regulator Knob, Stem and Floating Valve.

Check to make sure the pressure regulator knob and floating valve are in good working order before each use. To clean, please follow the instructions below:

1. After the unit has cooled, remove the lid. **Note: To remove lid, turn clockwise and lift part way open, then turn counter-clockwise to remove lid from support shaft located to the back of appliance. To attach lid, reverse directions for removing.**
2. Grasp pressure regulator knob by prying under the knob and lifting to remove.
3. Turn the lid upside down and set on a tabletop. Pull out the filter by firmly grasping with a soft cloth lifting upwards. Using a small brush, check and remove any food particles that may be lodged inside the filter, regulator knob stem and floating valve.
4. Push filter back into place by locating over the hole and press firmly until it snaps into place.
5. Replace the pressure regulator knob by locating over the regulator knob stem and press down until it snaps into place.

HINTS AND TIPS ABOUT YOUR DIGITAL COOKER

- To ensure the best cooking performance when pressure cooking, always make sure the recipe calls for at least 1 cup of water or other liquid so enough steam can be generated to create pressure.
- After a period of time the rubber gasket may shrink, harden, or otherwise become distorted under normal use. When this happens or other damage occurs, do not use the appliance. The rubber gasket should be replaced. Contact the Customer Satisfaction Department (800-288-4545) for replacement.
- When using the HIGH or LOW pressure settings, the timer will not start counting 'down' until sufficient steam pressure is generated.
- When pressure cooking, if you are not sure how much cooking time is necessary, it is better to 'under' cook. Then use the "quick release" method, remove Lid and check for doneness.
- Never fill the removable cooking pot more than half full with food or 4/5 full with liquid.
- Make sure this appliance is plugged into a separate 120 volt electrical outlet. A circuit overload may occur if used with another appliance at the same time.
- Tougher, less expensive cuts of meats are better suited for your digital pressure cooker because the steam pressure helps break down the tough fibers in the meat making them more tender and flavorful.
- Fresh fruit should be cooked under low pressure.
- When pressure cooking beans, add a teaspoon of oil to the water to reduce the amount of foaming.
- Any liquid such as oils, oil-based marinades and dressings should not be used pressure cooking.
- Liquids that contain water can be used when pressure cooking. These include wine, beer, stocks, tomato and other vegetable and fruit juices. Wine must be mixed with an equivalent amount of water because it evaporates quickly during cooking.
- Frozen foods can be cooked if meat is one-inch or less in thickness, do not alter the cooking times, appliance will begin the timer after set internal temperature is reached.
- During the pressure building process, you may notice steam escaping from the pressure regulating valve. Carefully adjust the valve by moving it gently or turning it side to side gently using tongs or similar utensil until it seals properly.
- If steam is escaping around the lid, it means that the rubber gasket may not be sealed. Cancel the cooking process, release pressure manually or naturally, remove the lid and check the rubber gasket for damage or incorrectly installed. Re-install after examination and start cooking process.

RECIPES

Please note that the information given is for reference only and can be adjusted to the user's taste. These recipes are for the 6 Qt. cooker, reduce quantities for the 4 Qt. cooker

BBQ Ribs

1 Rack of Ribs
1 bottle of Barbeque sauce
2 C Ginger ale

Pour ginger ale in cooking pot. Cut the rack of ribs, to place on the rack in the cooker. You do not want the ribs in the liquid. Add your favorite rub or just salt and pepper and cook on high pressure for 12 minutes. Set regulator knob to SEAL. At 12 minutes the ribs will still be firm. If you want them very tender and falling off the bone cook 35 minutes. Release pressure and pour out the ginger ale and remove the stainless rack. Add the ribs and the barbeque sauce and cook another 10 minutes or until tender.

Beef in Pepper Sauce

Pepper Sauce
1 Red or Green Bell Pepper
1/2 C Baby Carrot
1 (8 ounce) can Tomato sauce (1 Tbsp to be used later)
2 Garlic cloves
2 tsp Ground Ginger
1 tsp Turmeric
1 tsp Salt
1/2 tsp Black Pepper
1/2 to 1 tsp Cayenne Pepper (depends on how spicy you like it)
1/2 tsp Ground Cardamom

Remaining Ingredients
2 Tbsp Olive Oil
2 lbs. boneless Sirloin steaks, cut into strips
Salt & Pepper, to taste
1 C Water
1/2 tsp Paprika
1/2 tsp Cumin
1/2-1 onion, sliced
1 green bell pepper, sliced

Reserve 1 tablespoon of tomato sauce to be used later. Blend the ingredients for the pepper sauce (peppers through cardamom) in a food processor until there are no chunks left. Set aside. Pour the oil into the pressure cooker, sprinkle the beef with salt & pepper then brown over heat. Once brown, add the water, reserved tomato sauce, paprika and cumin. Close the lid and set the HIGH pressure button for 15 to 20 minutes. Set regulator knob to SEAL.
When meat is done, use the natural method for releasing the pressure.
Add the pepper mixture, sliced onions and green peppers to the meat and sauce, cover with lid and set the HIGH pressure button for additional 3 to 5 minutes. When cooking is complete, follow instructions to reduce pressure. Vegetables should be tender. Serve immediately.

English

Beef Pot Roast

3 lb. Beef pot roast
2 Tbsp Vegetable oil
1 medium Onion, chopped
3 C Beef broth
1 C Water
Salt and Pepper to taste
1 Bay leaf

Heat oil in cooker, using the BROWN setting to brown roast on both sides. Place meat on wire rack and add remaining ingredients. Cover and lock lid in place. Set regulator knob to SEAL. Program for HIGH pressure and cook for 45 minutes. Release pressure by using the natural release method. Cooker will beep and switch automatically to the warm setting when cooking time is completed.

Breakfast Burritos

1/4 C Margarine
2 tsp. Garlic, minced
1 cup Chorizo (Mexican cured sausage)
1 small Green Pepper, seeded, diced
1 small Yellow Pepper, seeded, diced
2 Roma Tomatoes, chopped into large pieces
1 tsp Cayenne Pepper
8 Eggs
1 package Tortillas

Melt margarine, using the BROWN setting. Add garlic, brown lightly. Add chorizo, continue to brown and separate meat. Stir frequently. Remove meat mixture, drain fat and set aside. Add peppers in cooker, brown lightly. Add tomatoes, cayenne pepper and brown lightly. Remove vegetables from cooker, set aside.
Crack eggs into a bowl. Pour eggs into cooker, lightly scramble, add meat and vegetable mixture. Cover and lock lid in place. Turn regulator knob to SEAL. Program for high pressure and cook for 5 minutes. Release pressure by using the quick release method. Unlock and remove lid. Pour mixture on tortilla, and serve.

Brown Sugar Apples

1 C Apple juice
1 C Water
4 Apples / Leave the peel on and core the apple at the stem and make a small bowl for your ingredients. You do not want to core all the way through.
2 Tbsp Brown sugar
1/4 C Raisins
1 Tbsp Butter

Add your liquids to the cooker and then add your stainless rack. Place your apples on the rack and add a bit of brown sugar, raisins and a pat of butter. Cook for 4 minutes on HIGH pressure setting with regulator knob set to VENT. Serve warm with vanilla ice cream.

English

Buffalo Chicken Sliders

1 ½ lbs of boneless and skinless chicken breasts
2 cup hot or mild wing sauce
1 cup water
16 dinner rolls (1 ¼ oz each)
1 ½ cup blue cheese dressing
Celery and Carrot sticks

Put chicken in pressure cooker with 1 cup hot sauce and water. Lock lid and set regulator knob to SEAL on pressure cooker mode. Cook for 10 minutes at HIGH pressure setting. When chicken is complete it should shred with a fork. Add four minutes at a time if more time is needed. When chicken is complete drain liquid and then toss with remaining cup of hot sauce. To serve, add desired amount of shredded chicken to each roll and top with blue cheese dressing. Serve with a side of celery sticks and carrots.

Chicken Breasts (Frozen)

1 lb frozen chicken breast or dark meat pieces (boneless)
2 cups water, chicken broth, juice or other liquid
Pressure cook on high for 12 minutes. Set regulator knob to SEAL.

Chicken Breasts (Defrosted)

1 lb defrosted chicken breast or dark meat pieces (boneless)
2 cups water, chicken broth, juice or other liquid
Pressure cook on high for 8 minutes. Set regulator knob to SEAL.

Chicken Cacciatore

4 medium Chicken breasts / if defrosted reduce cooking time by three minutes.
1 (8 oz.) jar of Spaghetti sauce
1 C Red Wine
1/2 Green Pepper, large slices
1 medium Onion, large slices
1 pint of fresh Mushrooms, whole
1 (6 oz.) can of sliced Black or Green Olives
Parmesan cheese

Add all of the ingredients to the cooker except the olives and parmesan cheese. Set regulator knob to SEAL. Program for HIGH pressure and cook for 12 minutes. When finished serve over rice or pasta and sprinkle with olives and parmesan cheese.

Chicken Fruit Salad

1 lb diced cooked chicken, cooled and diced
1 small apple or ½ large apple cubed
1 cup grapes
½ cup chopped walnuts
½ cup raisins
¼ cup diced celery
Mayonnaise

Continued on page 11

Add all of the ingredients into a mixing bowl and mix with mayonnaise until you reach desired texture. Serve over a bed of lettuce or on your favorite pita or bread.

Chicken Tacos

1 lb shredded cooked chicken
1 ½ cups sour cream
1 pkg of your favorite taco seasoning
shredded lettuce, diced tomatoes, diced onions, and shredded cheese
8-10 corn tortillas sautéed in oil (purchase in the refrigerated section of your store and follow directions on pkg.)

In a small bowl mix taco seasoning and sour cream until blended. For stronger flavor add less sour cream or for a milder flavor add more sour cream. Take warm shredded chicken and toss with sour cream mixture. Add to tortillas and top with cheese, lettuce and other ingredients of your choice.

Chicken and Yellow Rice

Add cooked chicken to yellow rice and serve with green peas.

To cook the yellow rice combine two cups of chicken broth with two cups of yellow rice to cooker and select the rice mode then select start. If you desire a sticky rice use equal parts broth and rice. Use the HIGH pressure mode to add more or less time. Set regulator knob to SEAL.

Chocolate Cheesecake

1 C Chocolate Wafer Cookie crumbs
2 Tbsp Butter, melted

Mix 1 Cup cookie crumbs & butter together. Press in bottom of 7" spring form pan. Set aside.

1 C Water
2 Eggs
2 (8-oz) packages Cream Cheese, softened
6 oz. semi-sweet Chocolate Chips, melted
2/3 C Sugar
3/4 C Chocolate Wafer cookie crumbs

(Variation: Add 1 tsp. instant coffee to melted chocolate chips for a mocha cheesecake.) Blend cream cheese in bowl with mixer until smooth. Gradually add sugar. Mix thoroughly. Adding one egg at a time, mix until cheese is smooth. Fold in melted chocolate until thoroughly blended. Add remaining 3/4 cup of cookie crumbs into mixture. Pour into spring form pan over crust. Add water to cooker. Tear off a 6" piece of aluminum foil and fold in half, lengthwise. This helps to remove pan after cooking cycle is complete. Place spring form pan on foil and lower into cooker. Cover and lock lid in place. Turn regulator knob to SEAL. Program for HIGH pressure and cook for 20 minutes. Release pressure by using the quick release method. Unlock and open lid. Remove cheesecake from cooker by lifting up the ends of foil swing. Let cool to room temperature before refrigerating. For best results, refrigerate overnight.

English

Cilantro Chicken Vegetable Soup

2 lbs. boneless, skinless, Chicken breast, cubed
1 (10 oz.) package frozen Corn kernels
3/4 C Green Onions, thinly sliced
1/2 C Cilantro, finely chopped
2 C cooked White Rice
1 small Onion, chopped
1 (14 oz.) can peeled and diced tomatoes with juice
1 yellow bell pepper, seeded, chopped
1/2 tsp. cumin
1/2 tsp Cayenne Pepper
2 qts Chicken broth
3 stalks Celery, chopped
2 cloves Garlic, minced

Garnish with cheese or tortilla chips

Place broth, chicken, onion, celery, and garlic in cooker. Cover and bring to a boil using the BROWN setting. Reduce heat using the WARM setting until chicken is tender. Add tomatoes, bell pepper, cumin, cayenne pepper. Stir mixture. Add corn, green onion, cilantro and rice. Mix well. Cover and lock lid in place. Turn regulator knob to SEAL. Program for HIGH pressure and cook for 10 minutes. Release pressure by using the quick release method. Unlock and open lid. Garnish with cheese and tortilla chips and serve.

Fiesta Meat Loaf

1 C salted Crackers, crushed
1 pkg Taco Seasoning
1/2 C Ketchup
1/2 C Green Peppers, seeded, diced
1 can (2-1/4 oz.) pitted, sliced Black Olives, drained
1 small Onion, chopped
2 Eggs, beaten
2 Tbsp Worcestershire sauce
2 lbs. Ground Beef

Optional items: salsa, shredded cheese, sour cream and tortilla chips

In a bowl, combine the first eight ingredients. Add meat; mix well. Place in 7" round or spring form pan. Tear off a 6" piece of aluminum foil and fold in half, lengthwise. This helps to remove pan after cooking cycle is complete. Place spring form pan on foil and lower into cooker.
Cover and lock lid in place. Turn pressure regulator knob to SEAL. Program for SLOW COOK for 2 - 3 hrs. Cooker will beep and switch automatically to the warm setting when cooking time is complete. Unlock and open lid. Lift and remove pan from cooker. Garnish with salsa, shredded cheese, sliced black olives, sour cream or tortilla chips.

Jambalaya

1/2 lb boneless skinless Chicken breasts, cubed
1/2 lb cooked Andouille or Italian sausage, sliced
1/2 lb uncooked Shrimp, peeled and deveined
2 teaspoons Creole seasoning
1/8 teaspoon cayenne pepper
3 Garlic cloves, minced
1 tsp dried Thyme leaves
1 Onion, chopped
1 Green Bell Pepper, chopped

Continued on page 13

3 stalks Celery, sliced
16 oz chopped Tomatoes, un-drained
1 Tbsp Vegetable oil
1 C Long Grain Rice
1 C Chicken stock
3 Tbsp Parsley, minced

Heat oil in the removable cooking pot (use browning mode). Add chicken, sausage and shrimp. Sprinkle meats with half of the creole seasoning, half the thyme and half the cayenne. Cook for 3-5 minutes uncovered, stirring frequently, until chicken and shrimp are thoroughly cooked. Remove chicken, sausage and shrimp with a slotted spoon and set aside. Add onion, bell pepper, celery and remaining creole seasoning, thyme and cayenne to cooking pot Cook for 4-5 minutes, stirring frequently. Add chicken, sauce, shrimp and rice, tomatoes with their juice and stock. Lock the lid in place and turn regulator knob to SEAL. Program for HIGH pressure and cook for 10 minutes.

Leek & Asparagus Risotto

1-1/2 Tbsp Olive Oil
1-1/2 Tbsp water
1-1/2 C Leeks, sliced
4 C Vegetable broth
1-1/4 C parmesan cheese, shredded
1-1/2 Tbsp Butter
2 Garlic cloves, minced
1-1/2 C Arborio rice
1/4 lb Asparagus, chopped

In the pressure cooker, heat the olive oil and butter (use browning mode). Add the garlic and leeks, sauté until soft. Add the rice, stir thoroughly and then add broth. Close lid turn pressure regulator knob to SEAL. Program for HIGH pressure for 8 minutes.
While risotto cooks, steam asparagus in water. Then sauté in olive oil. Season with salt and pepper. When risotto is done cooking, reduce pressure, then add the sautéed asparagus and parmesan cheese.

Orange-Flavored Candied Yams

1 C Orange Juice
Salt, to taste
1 tsp grated Orange Zest
2 large Sweet Potatoes (yams)
1/2 C Brown sugar
2 Tbsp Butter

Pour the orange juice into the pressure cooker. Peel the sweet potatoes and cut them in half lengthwise. Arrange in a steamer basket (if available) and sprinkle with salt, brown sugar and orange zest. Dot with butter. Lower the steamer basket into the pressure cooker. Lock the lid in place and turn regulator knob to SEAL. Program for HIGH pressure and cook for 8 to 10 minutes.
When cooking is complete, use the Quick or Natural release method and open the lid. Lift out the sweet potatoes Boil down the sauce until thickened and pour over the sweet potatoes.

Pears Stewed in Red Wine

A most elegant dessert when served with raspberry sauce. A fine ending to a special dinner.

2 C Water
1/2 C Sugar
2 Lemon slices
2 Cinnamon sticks
1/4 tsp Mace
4 firm Pears, peeled but not cored, stems on

Continued on page 14

3/4 C Red Wine
1 C frozen Raspberries
4 Tbsp heavy Cream

English

In the removable cooking pot, combine the water, sugar, lemon, cinnamon sticks and mace. Simmer until the sugar is dissolved (use browning mode).Place the pears into the pressure cooker, trimming bottoms if necessary so they stand upright. Lock the lid in place and program HIGH pressure and cook for 10 minutes. Turn regulator knob to SEAL.

Add the red wine. Lock the lid in place and program HIGH pressure and cook for 10 more minutes. Carefully remove only the pears and transfer to a deep container.

Boil down the remaining sauce until it is syrupy by pressing START. Cool, then pour over the pears and keep at room temperature overnight. To serve, defrost and purée the raspberries in a processor until smooth.

Spoon 4 tablespoons of the purée on four dessert dishes or shallow bowls. Place a pear upright in the center or each dish. Spoon some syrup over the pears. Dribble 1 tablespoon of cream in a circle over the sauce. With the aid of a knife, swirl the cream into the sauce in an attractive design.

Perfect Asian Rice

Take the guess work out of cooking rice with our new rice feature. For the perfect sticky rice all you have to do is add equal parts white rice and water.. You choose the amount of rice, add the same amount of water, lock the lid, press the RICE function, set regulator knob to SEAL and then press start.

1 cup of rice / 1 cup of water
2 cups of rice / 2 cups of water
3 cups of rice / 3 cups of water

Note:
The RICE function automatically defaults to 12 minutes regardless of how much rice you are cooking. Once you press start the unit will heat and the pressure will build in the cooker. Once the optimal pressure is reached the timer will begin to count down as it cooks your rice on high pressure. The more rice you have in the unit the more time it will take to come under full pressure.

If you prefer rice that is more moist you can add more water and control your time by using the HIGH pressure cooking mode.

Use this chart as a guide:
2 cups white rice / moister consistency / 4 cups water or broth / 10 minutes
2 cups yellow rice / 4 cups water or broth / 12 minutes
2 cups brown rice / 4 cups water or broth / 20 minutes
2 cups long grain wild rice / 4 cups water or broth / 35 minutes

There are many different types of rice and desired textures. The quality of rice you choose can also adjust the cooking time. Use this chart as a guideline and experiment on high pressure to find the right amount of cooking you will need to prepare your favorite rice.

English

Pork Roast with Yellow Rice and Black Beans

6-8 lb pork butt
2 cups Mojo
1 lime

Add pork and two cups of Mojo seasoning to pressure cooker and cook on HIGH pressure for one hour. Set regulator knob to SEAL Once cooled, shred and serve over yellow rice. Add black beans, shredded onion and hot sauce for an additional kick of flavor. Squirt with lime. (Tip: place lime in microwave for about 30 seconds to gently heat. Then roll lime on counter or between your hands to release the juices before slicing.)
To cook the yellow rice combine two cups of chicken broth with two cups of yellow rice in cooker, select the rice mode, set regulator knob to SEAL and hit start. If you desire sticky rice use equal parts broth and rice. You can use the high pressure mode to add more or less time.

Quick Appetizer Meatballs

1 bag of frozen Meatballs, cooked
2 jars of Thai Chili Sauce
1/2 Green Pepper diced
1 can (14 oz.) diced Pineapples, drained
Add all of the ingredients to the cooker and cook for 6 minutes on HIGH pressure and regulator set to SEAL. Serve!

Root Beer Pulled Pork Sandwiches

2 lbs. boneless country style pork ribs
12 ounce can of root beer
4 ounces of water
18 ounce bottle of your favorite barbeque sauce
8 hamburger rolls

Combine raw pork, root beer and water in pressure cooker and lock the lid. Cook on HIGH pressure for 20 minutes. Set regulator to SEAL. Check the meat for tenderness. If meat does not shred with a fork add five more minutes on high or until desired texture is achieved. Once pork is tender drain the liquid, shred and mix in barbeque sauce.
Serve on hamburger buns and with a side of coleslaw. You can even add the coleslaw inside the sandwich for a fun and yummy twist.

White Chicken Chili

1 lb cooked chicken
1 packet of McCormick White Chicken Chili Seasoning Mix
1 cup water
1 cup fresh chopped tomatoes
1 can of corn drained
1 can white beans un-drained
Sour cream and chives
Put chicken, water, beans, corn, tomatoes and seasoning in pressure cooker and cook for three minutes on HIGH pressure. Set regulator knob to SEAL. Once complete gently stir and serve with a dollop of sour cream and sprinkle of fresh chives.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

This appliance is warranted for one year from date of original purchase against defects in material and workmanship. This warranty does not cover transportation damage, misuse, accident or similar incident. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state. This product is intended for household use only, not for commercial use. Warranty does not cover commercial use.

Your new **NESCO®** appliance comes equipped with numerous safety features. Any attempt to interfere with the operation of these safety features makes this warranty null and void. In the event we receive an appliance for service that has been tampered with, we reserve the right to restore it to its original state and charge for the repair.

For service in warranty - Defective products may be returned, postage prepaid, with a description of the defect to: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, for no-charge repair or replacement at our option. Must include proof of purchase or copy of original bill of sale when returning product for warranty service.

Please call Customer Satisfaction at 1-800-288-4545 to obtain a Return Authorization before shipping.

- For service in warranty, follow instructions set forth in warranty. When ordering new parts, make sure that you always mention the model number of the product.
- Call us on our toll free number, 1-800-288-4545 and tell us about your problem.
- If we instruct you to send all or part of your appliance to us for repair or replacement, our Customer Satisfaction representative will provide a Return Authorization number (this number notifies our receiving department to expedite your repair). Pack your unit carefully in a sturdy carton with sufficient padding to prevent damage because any damage caused in shipping is not covered by the warranty.
- Print your name, address and Return Authorization number on the carton.
- Write a letter explaining the problem. Include the following: your name, address and telephone number and a copy of the original bill of sale.
- Attach the sealed envelope containing the letter inside the carton. Insure the package for the value of the **NESCO®** appliance and ship prepaid to:

Attn: Factory Service Dept.
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, WI 54241

MESURES DE SÈCURITÈ IMPORTANTE

- Ce produit est destiné à une utilisation domestique seulement -

L'utilisation d'appareils électriques nécessite certaines précautions élémentaires, y compris les suivantes:

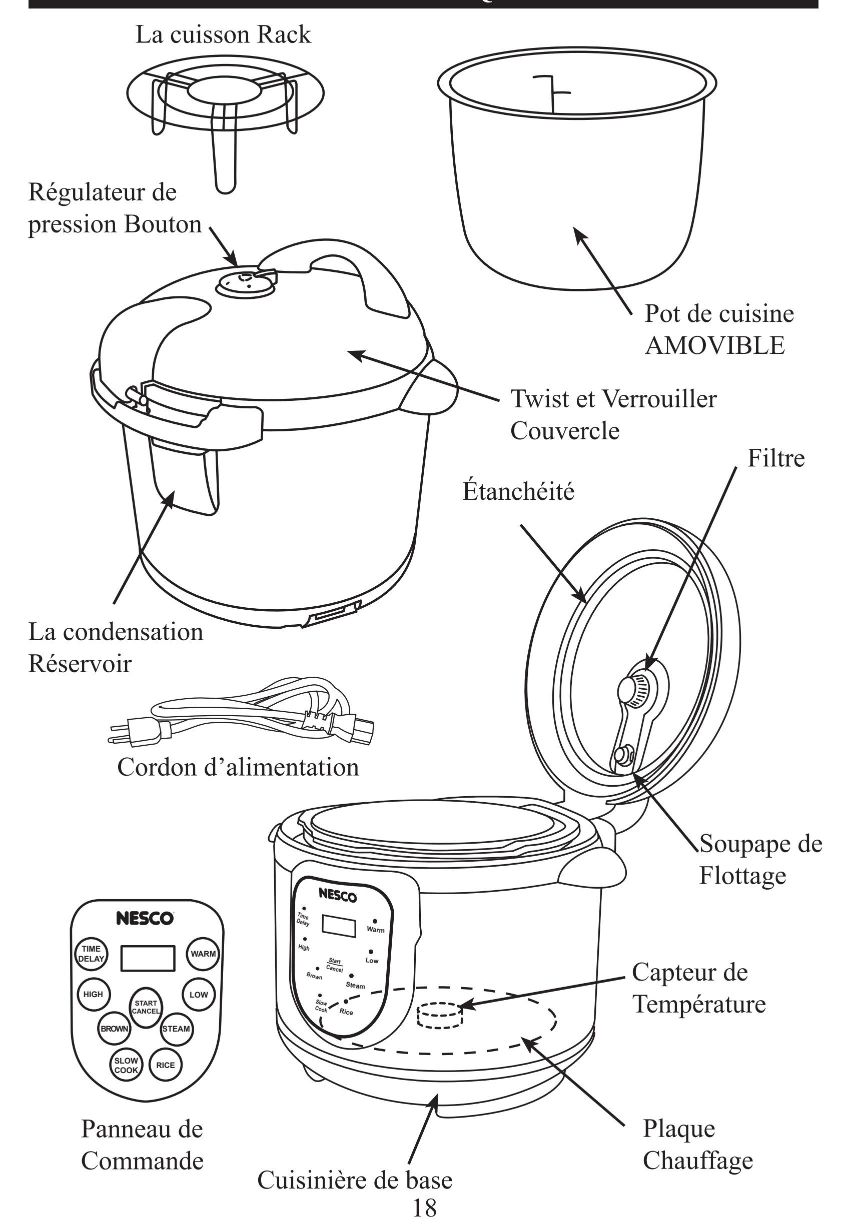
1. **Lire toutes les instructions avant d'utiliser ce produit.**
2. Ne touchez pas surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour protéger contre les risques d'électrocution ne pas immerger le cordon, fiches, ou appareil de base dans l'eau ou d'autres liquides.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par les enfants ou à proximité.
5. Débranchez de prise lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre le décollage ou parties.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil avec un cordon d'alimentation endommagé ou plug ou après le Qube 3 tout dysfonctionnement ou a été endommagé de quelque façon. Retour qube 3 à l'échanga service autorisé le plus proche pour examen à l'installation, la réparation, ou de l'ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas accessoire recommandé par le fabricant de l'appareil peuvent entraîner des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir ou de les toucher surfaces chaudes.
10. Ne le placez pas sur ou à proximité de gaz chaud ou un brûleur électrique, ou dans un four chaud.
11. Une extrême prudence doit être utilisée lorsque le déplacement d'un appareil contenant huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Fixez toujours plug à qube 3 première, puis cordon d'alimentation à la prise murale. Pour vous déconnecter, mettez tout contrôle sur "off", puis retirez plug de prise murale.
13. Ne pas utiliser qube 3 pour les autres que utilisation prévue.
14. Gardez les mains et le visage de régulateur de pression vanne pression lors de la libération.
15. AVERTISSEMENT: Ne jamais profonde fry ou pression fry dans cet appareil. Il est dangereux et peut causer des dommages ou des blessures graves.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Fiche polarisée: Cet appareil a une prise polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques d'électrocution, branchez est destiné à s'intégrer dans prise polarisée que d'une seule façon. Si la fiche ne s'adapte pas pleinement dans la prise, inverser la fiche. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche d'aucune façon.

Cordon Court Instructions: un court cordon d'alimentation est prévue pour réduire le risque résultant de ne s'y empêtre ou trébucher sur le cordon. Les rallonges peuvent être utilisées si des soins est exercé dans leur utilisation. Si une rallonge est utilisée, le marquée électrique nominale du cordon doivent être au moins aussi grande que le électrique de l'appareil. Le cordon doit être organisé de telle sorte qu'il ne sera pas un drapé sur la table où il peut être tiré sur des enfants ou trébucher involontairement.

CUISINIÈRE NUMÉRIQUE PARTIES



PARTIES ET FONCTIONNALITÉS

Régulateur de pression bouton - Position à SCELLAR sous pression pour la cuisson et la position de VENT pour la libération ou la cuisson sans pression pression.
Virgule Flottante Vanne - Soupape de sécurité s'enclenche lorsque la pression est construit dans la casserole et ne permettra pas couvercle à être supprimés. Il sera communiqué lorsque la pression est réduit, lid peut être retiré en toute sécurité.
Twist locking Couvercle - Une fonction de sécurité mécanique que les verrous du couvercle jusqu'à ce que la pression dans la casserole est réduite aux niveaux de sécurité.
Amovible pot de cuisine - Amovible avec non-stick coating pour nettoyage facile et robuste en alliage d'aluminium pour même chauffage.
La condensation Réservoir - Recueille la condensation excessive lors de processus de cuisson.
Garniture en caoutchouc - Crée air tight seal nécessaires pour cuisson sous pression.
Filtre - PROTÈGE régulateur de pression et amovible facile à nettoyer.
Fonctions du panneau de contrôle:

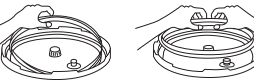
WARM	Reheat sert à réchauffer la nourriture ou conserve les aliments chauds pour servir.
BROWN	De brown/faire sauter la viande avant cuisson sous pression pour de meilleurs résultats.
STEAM	Rapidement bouillir de l'eau à la vapeur aliments comme légumes ou du riz.
RICE	Touchez un réglage de vapeur pour la cuisson du riz. Paramètre par défaut 12 minutes.
START/CANCEL	Contrôle l'alimentation du contrôle de la commission.
HIGH	Contrôles de pression cuisson à 10 livres au-dessus de la pression atmosphérique.
LOW	Contrôles de pression cuisson à 5 livres au-dessus de la pression atmosphérique.
TIME DELAY	Vous permet de retarder le processus de cuisson par jusqu'à 24 heures. ATTENTION : les denrées périssables ne devrait être laissé à température ambiante pendant plus de 2 heures (1 heure si au-dessus de 90° F).

Français

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez le Qube 3, retirant tout le papier et de sacs en plastique de l'intérieur de l'appareil.
- Laver tous les parties amovibles, sauf cordon, dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher complètement.
- Essuyez-base avec chiffon doux humide. Ne jamais immerger Base dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas placer les parties dans le lave-vaisselle!
- Assurez-vous que le joint est correctement installé sur le couvercle. Pour installer, monter la rainure du joint autour de bague métallique monté à l'intérieur du couvercle (voir image ci-dessous). Remplir la cuisson amovibles 3/5 pot plein d'eau, régler le bouton du régulateur sur le joint et définissez le contrôle à haute intensité pendant 25 minutes. Appuyez sur le bouton de démarrage. Lorsque la pression est atteinte, la minuterie commencera le compte à rebours.
- Lorsque vous avez terminé, l'affichage indique "end" et il y aura 3 bips sonores. Appuyez sur CANCEL et relâcher la pression en tournant bouton du régulateur de pression de s'évacuer et attendre pour le calcul en virgule flottante distributeur de baisser jusqu'à ce que la pression est relâchée.





LE FONCTIONEMENT DE VOTRE CUISINEÈRE NUMÉRIQUE

Avant d'utiliser votre appareil, vérifiez toujours le couvercle de vérifiez que le joint seal, régulateur de pression bouton et un filtre sont propres et correctement positionnée.

1. Pour ouvrir le couvercle, tenez la poignée et tournez dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête, puis soulevez-le.
2. Retirez le pot de cuisine et de la place aliments en pot de cuisine que vous désirez. Le montant des aliments et des liquides devraient ne pas dépasser 4/5's la hauteur de la casserole.
3. Pour les denrées alimentaires qui permettront d'élargir le niveau ne devrait pas dépasser 3/5's la hauteur du pot de cuisine. Le niveau minimal pour la cuisson est 1/5 la hauteur du pot de cuisine.
4. Vérifier l'intérieur de la base, là où la plaque chauffante et capteur sont situés, pour être sûr que le domaine est propre avant de l'insérer pot de cuisine. Fermer le couvercle, vérifiez que l'étanchéité est correctement installé et tournez dans le sens horaire inverse jusqu'à ce qu'il se verrouille en position. Attention : joint ne doit être ni endommagé. S'il est endommagé, ne pas utiliser la casserole à pression et contact Nesco service à la clientèle (1-800-288-4545) pour remplacement.
5. Insérer des plug dans la base et ensuite en 120V prise électrique.
6. Appuyez sur DÉMARRER/bouton CANCEL (ANNULER) pour effacer un programme précédent avant de choisir réglage désiré. REMARQUE : cuisinière commencera chronomètre lorsque la pression désirée est atteinte. Cuisinière va passer à chaud après cook paramètres temps, sauf BROWN fonction. Si vous oubliez de programme désiré fonctions de cuisson ou ne pas pousser sur le bouton de démarrage, l'affichage indique "   0000 " au bout de 30 secondes, les paramètres seront perdus. Effacer les paramètres précédents en appuyant sur bouton annuler, répétez les étapes de programmation et appuyez sur le bouton DÉMARRER.

PRESSURE COOKING SETTING:

1. Place pot de cuisine de base. Insérez cordon d'alimentation de base, puis 120V prise électrique.
2. Placer la nourriture en pot de cuisine. Remarque: Lors de la cuisson sous pression, la viande et la volaille devrait avoir un minimum de 2 tasses (16 oz.) de liquide ajouté.
3. Fermer le couvercle de la base et tournez dans le sens horaire inverse jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
4. Tournez le bouton de SEAL régulateur de pression.
5. Choisissez une fonction de cuisson en appuyant soit sur le bouton haut ou à faible pression sur le panneau de contrôle. Vérifier la recette pour paramètres conseillés. Le voyant indicateur clignote et le temps de cuisson numérique affichage montrera en minutes.
6. Définissez le temps de cuisson désiré en appuyant sur le bouton, une fois pour chaque minute supplémentaire ou maintenez en permanence. Le temps de cuisson maximale est de 99 minutes.
7. Appuyez sur le bouton START (Démarrer) pour commencer la cuisson. Le témoin restera allumé.
8. Le cuiseur commence le compte à rebours (en minutes) après que la pression est atteinte (indiqué par " P0 " en rouge numéros). La soupape flottante augmenter après la pression appropriée a été atteint, en toute sécurité prévenir le couvercle retiré. Au moment de la cuisson se termine, l'appareil émet trois signaux sonores et le commutateur de fonction WARM automatiquement.
9. Lorsque vous avez terminé la cuisson, appuyez sur ANNULER et laisser la pression au moyen de la méthode naturelle ou rapide méthode de libération (voir ci-dessous).

Méthode Naturelle: Après la cuisson, appuyez sur le bouton START/STOP pour vous assurer que unité est hors tension. Permettez qube 3 stand et permettre que des pressions de drop naturellement qui prend de 10 à 20 minutes. Après 20 minutes, mettez le régulateur de pression bouton vers ÉVENT pour vous assurer que toutes les pressions a été libéré.
Libération rapide Méthode: Après la cuisson, appuyez sur le bouton START/STOP pour vous assurer que unité est hors tension. Tournez le bouton de régulateur de pression ÉVENT et permettre la pression visant à relâcher. ATTENTION! Gardez les mains et le visage loin de s'échapper la vapeur comme il est extrêmement chaud et peut provoquer des blessures.

WARM SETTING:

1. Suivez les instructions d'exploitation numérique votre cuisinière.
2. Tourner bouton régulateur de pression d'évent. Appuyez sur bouton chaleureux.
3. Appuyez sur bouton chaud. Le témoin se met à clignoter. REMARQUE: le chaud ne fonctionne pas utilisez réglages de temps.
4. Appuyez sur bouton 'START' pour commencer à chauffer. Le voyant arrête de clignoter et reste allumé indiquant que la cuisinière est en cours de fonctionnement.
5. Appuyez sur CANCEL pour mettre fin opération.

BROWN SETTNG:

1. Suivez les instructions d'exploitation numérique votre cuisinière.
2. Appuyez sur BROWN bouton sur le panneau de contrôle. La lumière se met à clignoter et l'écran affiche " 0.0 ".
3. Appuyez sur bouton 'START' pour commencer à chauffer. Le voyant arrête de clignoter et reste allumé indiquant que la cuisinière est en cours de fonctionnement.
4. Le témoin lumineux s'arrête de clignoter. Permettre à préchauffer pendant 1 minute.
5. Dans cette configuration, l'appareil ne va pas bip d'alerte vous c'est la cuisson à haute température. REMARQUE : Pour la sécurité, ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant que Browning aliments.
6. Appuyez sur CANCEL pour arrêter.

STEAM SETTING:

1. Suivez les instructions d'exploitation numérique votre cuisinière.
2. Placer une petite, résistant à la chaleur panier sur le fil rack (inclus) en pot de cuisine.
3. Ajouter de l'eau à un niveau juste au-dessous en bas du rack.
4. Placer la nourriture sur le rack. Ne pas remplir pot plus de 4/5 plein avec de la nourriture. REMARQUE : Si le riz fumante, mettre le riz dans un 8-pouce ou plus petits bol et place le rack.
5. Fermer le couvercle de cuisinière et verrouiller en place. Tourner bouton régulateur de pression d'évent.
6. Appuyez sur vapeur bouton sur le panneau de contrôle. Le voyant indicateur clignote et l'écran affiche " 01" (égal à 1 minute temps de cuisson).
7. Définir le désir temps de cuisson en appuyant sur le bouton HAUT une fois pour chaque minute supplémentaire ou appuyez de façon continue. Appuyez sur BAS bouton de diminution temps de cuisson.
8. Appuyez sur le bouton START pour commencer la cuisson. Une fois que suffisamment de vapeur sous pression a été atteint les deux premiers chiffres de l'écran indique " - - ", à ce point la vapeur minuterie compte à rebours. Une fois que le compteur indique "fin" la cuisinière va passer en mode chaud. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur Annuler pour arrêter. ATTENTION! Ne jamais mettre votre visage ou vos mains directement au-dessus de la cuisinière lors de la dépose du couvercle, des fuites de vapeur peut causer des brûlures graves.

SLOW COOK SETTING:

1. Suivez les instructions d'exploitation numérique votre cuisinière.
2. Fermer le couvercle de cuisinière et verrouiller en place.
3. Tourner bouton régulateur de pression d'évent.
4. Appuyez sur LENT COOK bouton sur le panneau de contrôle. La lumière se met à clignoter et l'écran affiche " 0.5" (ce qui signifie 30 minutes temps de cuisson). Réglez l'heure en appuyant sur la lenteur lente cook COOK bouton une fois pour chaque 30 minutes. La plus longue lent temps cook est 9,5 heures à 180° F.
5. Appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson. Le témoin lumineux s'arrête de clignoter.
6. La cuisinière va commencer à compter en demi-heure (30 minutes) 0,5 par incréments après la température atteint 180° F. Le Qube 3, puis passer à mode CHALEUREUX.

TIME DELAY SETTING:

1. Appuyez sur bouton Temps de retard. L'écran affiche " 0.5" (équivaut à 30 minutes) et le témoin lumineux s'allume. Répéter en appuyant sur la touche jusqu'à ce que délai désiré s'affiche. Total temps de retard est de 24 heures.
2. Sélectionnez le mode de cuisson désiré (haut, bas, vapeur, etc.) et temps de cuisson.
3. Appuyez sur le bouton START/STOP et le temps de retard témoin s'allume. Votre appareil que vous désirez commencer la cuisson après le temps de retard est écoulé. Le temps de retard voyant s'éteint.

NETTOYAGE DE VOTRE CUISINEÈRE NUMÉRIQUE

1. Débranchez cordon de la prise électrique puis de Qube 3. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
2. Ne pas laver les pièces de votre appareil dans un lave-vaisselle. Utilisation de l'eau chaude savonneuse, rincer et secs. Toujours propre après chaque utilisation ou si elle n'a pas été utilisé pour une période de temps prolongée.
3. Essuyez nettoyez de base avec un chiffon humide. Plongez jamais la base dans l'eau ou d'autres liquides.
4. Essuyez l'intérieur de la base que nécessaire pour retirer un produit alimentaire.
5. Si le réservoir contient la condensation l'humidité visible, supprimer en tirant. Laver à l'eau chaude et savonneuse. Rincer et sécher. Fixez de base en le poussant jusqu'à verrouillage en place. Mettez le couvercle à l'envers, saisir la garniture en caoutchouc de chaque côté et tirez-le. Laver garniture dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher complètement. Insérez la garniture en caoutchouc en le poussant à l'intérieur du bord de la LID, en vous assurant que le "v" groove de la garniture est centrée autour de l'anneau sur le couvercle. REMARQUE : si le joint de caoutchouc est pas positionné correctement l'appareil ne peut pas fonctionner normalement.
6. Afin de maintenir les bonnes performances de votre serveur Qube 3, la partie inférieure de la amovible pot de cuisine doivent être nettoyés après chaque utilisation. Essuyez avec un chiffon doux humide et sec avant de l'utiliser.
7. Ne jamais utiliser de nettoyants abrasifs ni de tampons à récurer pour nettoyer les pièces de cet appareil, comme ils feront de petites rayures à la surface de la peau, en particulier sur la polis ou avec revêtement anti-adhésif surfaces.
8. Enregistrer votre appareil avec le couvercle posé à l'envers sur la cuisson amovibles pot.Cela permettra de protéger les soupapes, les boutons et le régulateur de pression sur la partie supérieure du couvercle. Si l'appareil est enregistré avec le couvercle fermé, odeur de renfermé peut se former à l'intérieur. **Remarque: pour retirer le couvercle, le tourner vers la droite et soulevez partiellement ouvert, puis tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer le couvercle de l'arbre de support situé à l'arrière de l'appareil. Pour fixer le couvercle, marche arrière pour la dépose**.

<u>Le nettoyage du régulateur de pression Bouton</u>

Vérifiez que le régulateur de pression bouton et en virgule flottante vanne sont en bon état de fonctionnement avant chaque utilisation. Pour nettoyer, veuillez suivre les instructions ci-dessous:

1. Après que l'appareil s'est refroidi, enlever le couvercle.
2. Saisissez bouton du régulateur de pression fermement et retirez-le en le soulevant.
3. Mettez le couvercle à l'envers et définies sur une table. Sortez le filtre par fermement saisir avec un chiffon doux levée vers le haut. Utiliser une petite brosse, vérifier et retirer les particules de nourriture qui peut être déposée dans le filtre, et la vanne flottant. Push filter arrière en place.
4. Remplacer le régulateur de pression bouton par doublure les encoches jusqu'à la paroi intérieure du régulateur de pression chambre dans le couvercle, puis appuyez sur le bas et tournez dans le sens horaire pour le verrouiller..

Des astuces ET DES CONSEILS À PROPOS DE VOTRE cuisinière NUMÉRIQUE

Français

- Pour assurer la meilleure cuisson performances lorsque la pression la cuisson, assurez-vous toujours la recette demande au moins 1 tasse d'eau ou autre liquide de façon assez de vapeur peuvent être générés pour créer de la pression.
- Après une période de temps le joint en caoutchouc peut rétrécir, harden, ou sinon déformée dans des conditions normales d'utilisation. Lorsque cela se produit ou autres dommages se produit, ne pas utiliser l'appareil. Le joint d'étanchéité en caoutchouc doit être remplacé. Contact la Satisfaction client Ministère (800-288 -4545).
- Lors de l'utilisation de la haute pression ou basse pression paramètres, le minuteur sera pas lancer le début du comptage "vers le bas" jusqu'à ce que suffisamment de vapeur sous pression est générée.
- Lorsque la pression la cuisson, si vous n'êtes pas sûr quel temps de cuisson est nécessaire, il est préférable de les cuire. Puis utilisez le "quick release" méthode, retirer le couvercle et vérifier la cuisson.
- Ne jamais remplir la cuisson amovibles pot plus de la moitié avec de la nourriture ou 4/5 avec du liquide.
- Assurez-vous que l'appareil est branché sur un autre 120 volts prise électrique. Une surcharge du circuit peut se produire si utilisé avec un autre appareil en même temps.
- Plus dure, moins cher coupes de viandes sont les plus adaptées pour votre digital casserole à pression parce que la pression de vapeur aide à décomposer les fibres difficiles dans la viande ce qui les rend plus tendre et savoureux.
- Les fruits doivent être cuits sous basse pression.
- Lorsque la pression cuisiner les haricots, ajouter une cuillère à café d'huile à l'eau de façon à réduire la quantité de mousse.
- Tout liquide comme les huiles, huile, les marinades et vinaigrettes ne devrait être utilisé cuisson sous pression.
- Liquides qui contiennent de l'eau peut être utilisé lorsque la pression la cuisson. De vin, de la bière, des stocks, de la tomate et d'autres légumes et jus de fruits. Vin doit être mélangé avec une quantité équivalente d'eau parce qu'il s'évapore rapidement au cours de la cuisson.
- Aliments surgelés peuvent être cuits si la viande est un pouce d'épaisseur ou moins, ne modifient pas le temps de cuisson, appareil commencera la temporisation après température interne est atteint.
- Au cours de l'établissement de la pression process, vous avez peut-être remarqué la vapeur s'échappant du régulateur de pression. Ajuster soigneusement la soupape en déplaçant doucement ou le tournant côté à côté avec précaution en utilisant les pinces ou ustensile similaire jusqu'à ce qu'il les joints correctement.
- Si de la vapeur s'échappe autour du couvercle, cela signifie que le joint de caoutchouc peuvent ne pas être scellés. Annuler le processus de cuisson, relâcher la pression manuellement ou bien sûr, retirer le couvercle et vérifier le joint en caoutchouc ne sont pas endommagés ou mal installés. Ré-installer après examen et démarrer le programme de cuisson.

GARANTIE LIMITÉE D’UN AN

• Cet appareil est justifié pour un an à compter de la date de l’achat original contre les défauts de matériau et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas le transport dommages, mauvaise utilisation, accident ou incident similaire. Cette garantie vous donne des droits spécifiques et vous pouvez avoir d’autres droits qui varient d’état à état. Ce produit est destiné aux uniquement à un usage domestique, non pas à usage commercial. La garantie ne couvre pas utilisation commerciale.

• Votre nouveau Nesco windows® qube 3 est équipé de nombreuses fonctions de sécurité. Toute tentative pour entraver le fonctionnement de ces fonctions de sécurité rend cette garantie nulle et non avenue. Dans le cas que nous recevons un appareil de service que a a été altérée, nous nous réservons le droit de le restaurer à son état d’origine et de charge de la réparation.

• Pour un service en garantie - produits défectueux peut être renvoyé, port payé, avec une description du défaut de: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, Pour no-frais de réparation ou de remplacement à notre option.

• Doivent notamment comporter la preuve de l’achat ou à la copie du projet de loi original de vente pour le renvoi du produit pour le service de garantie.

Veuillez appeler satisfaction de la clientèle au 1-800-288-4545 pour obtenir une autorisation de retour avant l’expédition.

- Pour un service en garantie, de suivre les instructions énoncées dans la garantie. Lors de la commande nouvelles pièces, assurez-vous que vous avez toujours mentionner le numéro de modèle du produit.
- Appelez-nous sur notre numéro sans frais, le 1-800-288-4545 et nous dire au sujet de votre problème.
- Si nous vous demander d’envoyer la totalité ou une partie de votre appareil pour nous pour réparation ou remplacement, notre satisfaction de la clientèle représentant fournira un numéro d’autorisation de retour (ce nombre notifie notre ministère recevant à accélérer la réparation).Pack votre unité soigneusement dans un carton solide avec rembourrage suffisant pour éviter tout dommage parce que les dommages causés dans le transport maritime n’est pas couvert par la garantie.
- Imprimer vos nom, adresse et numéro d’autorisation de retour sur l’emballage.
- Écrire une lettre expliquant le problème. Inclure les éléments suivants : votre nom, l’adresse et le numéro de téléphone et d’une copie de l’original de la facture de vente. Fixez l’enveloppe scellée contenant la lettre l’intérieur de l’emballage.
- Assurer l’ensemble de la valeur du Nesco windows® qube 3 et navire prépayé pour:

Attn: Factory Service Dept.
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, WI 54241

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- Este producto está diseñado para uso doméstico solamente -

Al usar productos electrodomésticos siempre se deben seguir precauciones de seguridad básicas como las siguientes:

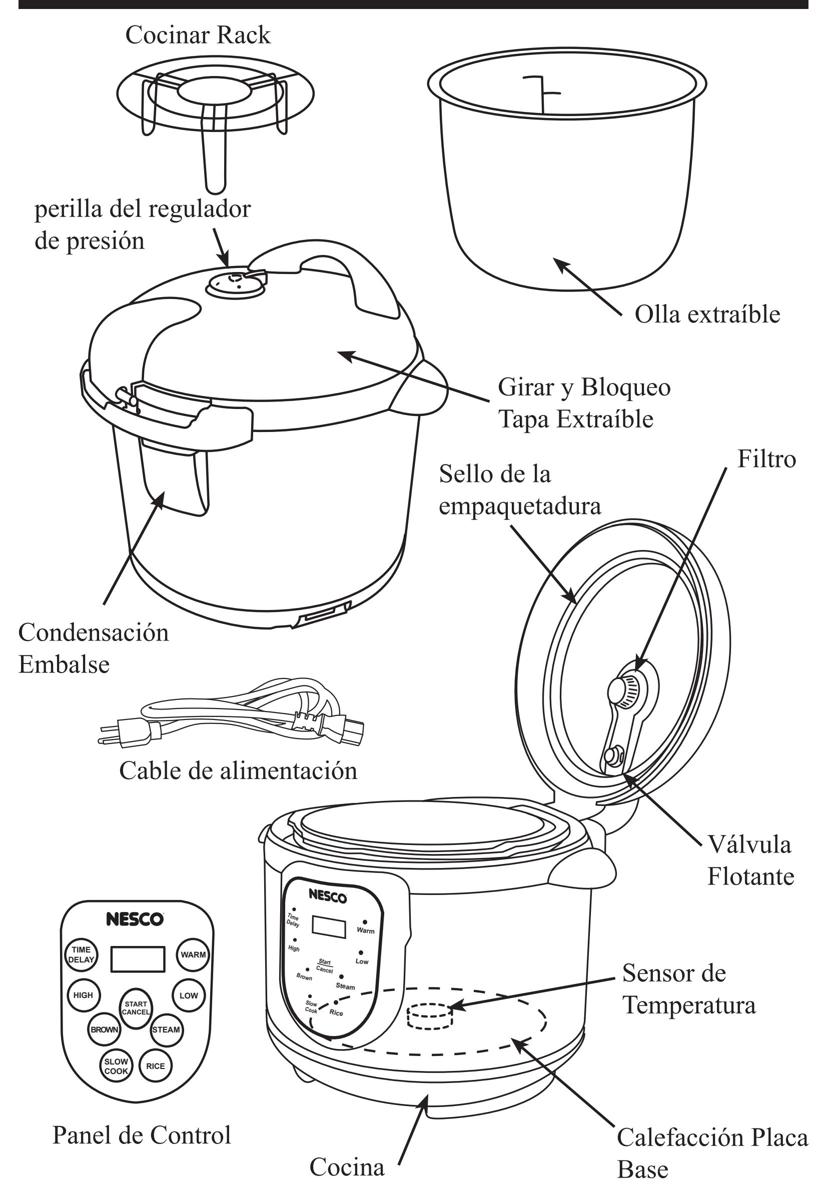
1. Lea TODAS las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilizan identificadores o mandos.
3. Para protegerse contra las descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja este aparato, incluyendo cable y enchufe, en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una atenta supervisión cuando se utiliza un aparato en o cerca de los niños.
5. Desenchufe de toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Dejar enfriar completamente antes de colocarse o despegar las piezas, y antes de limpiarlo.
6. No haga funcionar el aparato con un cable dañado o enchufe o después de un mal funcionamiento del aparato o se ha dañado de alguna manera. Para evitar los riesgos, regreso aparato a NESCO servicio en la fábrica Departamento para su examen, reparación o ajuste..
7. El uso de accesorios accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No uso al aire libre.
9. No deje colgar por cable borde de tabla o contador, o toque superficies calientes.
10. No coloque encima o cerca de un gas caliente o quemador eléctrico, o en un horno precalentado.
11. Con extrema precaución debe utilizarse cuando se mueve un aparato con aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Atribuir Siempre plug a aparato electrodoméstico primero, y luego enchufe cable en la toma de pared. Para desconectar, convertir cualquier control en “off”, luego retire el tapón de enchufe de pared.
13. No utilice aparato para uso distinto del previsto.
14. Mantenga las manos y la cara lejos del regulador de presión válvula al liberar presión.
15. ADVERTENCIA: Nunca freír o presión freír en este aparato. Es peligroso y puede causar daños o lesiones graves.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

Enchufe Polarizado: Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pala es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, enchufe está pensado para que se adapten a polarizada sólo uno toma forma. Si el enchufe no encaja plenamente en la toma de corriente, revertir el enchufe. Si aún no encaja, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe en modo alguno.

Cable corto Instrucciones: un corto cable de suministro de energía es suministrada para reducir el riesgo de perdernos en o tropezarse con un cable más largo. Los cables de extensión puede utilizarse si se pone gran cuidado en su uso. Si se utiliza un cable alargador, la calificación de notable eléctrica del cordón debe de ser al menos tan grande como el de calificación eléctrica del aparato. El cable ya no debe ser organizado de tal manera que no enganchadas en el tablero en donde puede ser arrastrado por los niños o tropezar accidentalmente..

COCINA DIGITAL PARTES



Espanol

LAS PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Perilla del regulador de presión - posición para sellar para cocinar y presurizado posición para dar rienda suelta a liberar presión o cocinar sin ningún tipo de presión.

Válvula Flotante - válvula de Seguridad dedique cuando la presión se basa en la cocina y no permitirá que tapa a eliminarse. Se dará a conocer cuando se reduce la presión, tapa puede ser eliminado.

Giro Tapa - un bloqueo mecánico característica de seguridad que bloquea la tapa hasta presión en la cocina se redujo a niveles seguros.

Extraíble Olla - medio extraíble con de recubrimiento antiadherente de fácil limpieza y duradera aleación de aluminio, calefacción.

Condensación Embalse - Recoge exceso condensación durante proceso de cocción.

Empaque de hule - Crea aire sellado hermético presión necesarias para cocinar.

Filtro - Protege regulador de presión y extraíbles de fácil limpieza.

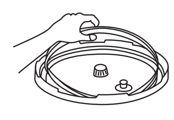
Funciones de Panel de Control

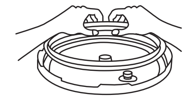
WARM	Se calienta la comida o mantiene la comida caliente para servir.
BROWN	A brown/dore la carne antes de cocción a presión para obtener mejores resultados.
STEAM	Hierve agua rápidamente al vapor los alimentos como verduras o arroz.
RICE	Ajuste de un toque para cocinar el arroz.
START/CANCEL	Controla la energía para el el consejo regulador.
HIGH	Los controles cocinar presión de 10 libras por encima presión atmosférica.
LOW	Los controles cocinar presión de 10 libras por encima presión atmosférica.
TIME DELAY	Permite retrasar el proceso de cocción por hasta 24 horas. PRECAUCIÓN: los alimentos perecederos no debe dejarse a temperatura ambiente durante más de 2 horas (1 hora si superior a 90 °F).

ANTES DEL PRIMER USO

- Desempaquetamos el aparato, eliminando todo tipo de papel y bolsas de plástico desde el interior del aparato.
- Lave sus piezas desmontables, excepto cable, en agua tibia y jabón. Lave y seque bien.
- Limpie con trapo suave y húmedo. Sumergirse en agua u otros líquidos. NO coloque LAS PIEZAS EN LAVAVAJILLAS!
- Asegúrese de sello de la empaquetadura está instalado correctamente en el párpado. Para instalar, poner en funcionamiento el groove de empaquetadura de anilla metálica montada dentro de la tapa (ver imagen a continuación). Llenar el dispositivo extraíble cacerola 3/5 llena de agua, mando conjunto regulador para sellar y control conjunto en alto durante 25 minutos. Pulse Iniciar. Cuando la presión es alcanzado, comenzará countdown timer.
- Cuando termine, la pantalla se podrá leer “final” y habrá 3 tonos audibles. Presione CANCEL y liberar presión apagando perilla del regulador de presión para ventilar y espere a válvula flotando a soltar hasta que todos se libera presión.









LA COCINA OPERATIVO DIGITAL

Antes de usar el aparato, compruebe siempre la tapa para asegurarse de que el sello de la empaquetadura, perilla del regulador de presión y filtro son limpias y posicionar correctamente.

1. Para abrir la tapa, sostenga el aplicador y gírela hacia la derecha hasta que se detenga, luego levante.
2. Quitar la olla y lugar deseado alimentos en olla. La cantidad de alimento y el líquido no debe exceder 4/5 de la altura de la olla. Para la comida de la que aumentará el nivel no debería superar 3/5'S la altura de olla. El nivel mínimo para cocinar es 1/5 la altura de olla.
3. Compruebe dentro de la base, donde la placa calefactora y sensor se encuentran, para asegurarse de que el área esté limpia antes de insertar olla.
4. Muy cerca se tapa, asegúrese de que el sello de la empaquetadura está instalado correctamente y gírela hasta que encaje en posición. PRECAUCIÓN: Empaquetadura no debe estar dañada. Si se dañan, no se debe utilizar la olla a presión y de contacto NESCO servicio al cliente (1-800 -288-4545) para la sustitución.
5. Inserte conecte a la base y luego en 120V de corriente eléctrica.
6. Pulse el botón de Start/botón CANCELAR para desactivar cualquier programa anterior antes de elegir configuración deseada. NOTA: Cocina temporizador cuando comenzará la deseada es alcanzado. Cocina lo harán en función caliente después de cocinar configuración tiempo fuera, excepto BROWN función. Si usted se olvida de programa cocina deseada funciones o no pulse botón de inicio, la pantalla mostrará " 0000" después de 30 segundos y se perderán los ajustes. Claro configuraciones anteriores pulsando botón CANCELAR, repita pasos de programación y pulse INICIO.

PRESSURE COOKING SETTING:

1. Lugar olla en la base. Inserte el cable de corriente en base, entonces toma de corriente 120V.
2. Coloque los alimentos en olla. NOTA: Cuando se cocinan bajo presión, la carne y las aves de corral debe tener un mínimo de 2 tazas (16 oz.) de líquido añadido.
3. Cierre tapa en base y gírela hasta que trabe.
4. Gire la perilla del regulador de presión para sellar.
5. Elija la cocina deseada función presionando el alta o baja presión botón en el panel de control. Compruebe receta para valores recomendados. El indicador luz parpadeará y la pantalla verde mostrará tiempo de cocción en minutos..
6. Ajustar el tiempo de cocción deseada pulsando el botón, una vez por cada minuto adicional o mantenga presionada continuamente. El máximo tiempo de cocción es de 99 minutos.
7. Presione el botón Comenzar para comenzar cocinar. El indicador luminoso permanecerá iluminado.
8. La cocina se cuenta regresiva (en minutos) después de presión es alcanzado (indicado por "P0" en números rojos). La válvula flotante tendrá lugar después de la presión adecuada ha sido alcanzado, puede evitar la tapa de quitarse. Tiempo de cocción Cuando termina, el aparato emitirá tres veces y cambiar a WARM funcionar de manera automática.
9. Cuando haya terminado cocinar, pulse CANCEL y permitir que la presión para liberar utilizando el método natural o método liberación rápida (véase más abajo).

Método Natural: Después de la cocción, presione el botón START/CANCEL para asegurarse de unidad está apagada. Permita que el aparato y permitir que la presión caída naturalmente que toma de 10 a 20 minutos. Después de 20 minutos, gire la perilla del regulador de presión hacia RESPIRADERO para asegurarse de que todo ha sido liberada presión.

Quick Release método: Después de la cocción, presione el botón START/CANCEL para asegurarse de unidad está apagada. Gire la perilla del regulador de presión para ventilar y permitir que la presión de la liberación. PRECAUCIÓN! MANTENGA LAS MANOS Y LA CARA LEJOS DE ESCAPAR VAPOR COMO ES extremadamente caliente y puede ocasionar una lesión.

WARM SETTING:

1. Siga las instrucciones de su cocina DIGITAL.
2. La perilla del regulador de presión para facilitar la ventilación.
3. Pulse botón caliente. El indicador luminoso comenzará a parpadear. NOTA: El CÁLIDO función no utilizar ajustes predefinidos.
4. Pulse 'Start' botón para comenzar calefacción. El indicador luminoso dejará de parpadear y permanecerá encendido que demuestre que la cocina está en funcionamiento.
5. Pulse Cancelar para terminar operación.

BROWN SETTING:

1. Siga las instrucciones de su cocina DIGITAL.
2. Presione BROWN botón en el panel de control. La luz empezará a parpadear y la pantalla mostrará " 0.0 ". Mantener tapa mientras que browning.
3. Pulse 'START' botón para comenzar calefacción. El indicador luminoso dejará de parpadear y permanecerá encendido que demuestre que la cocina está en funcionamiento..
4. Permiten el precalentamiento durante 1 minuto. A continuación, añada la carne o el pollo y comenzar la alimentación browning.
5. En esta configuración, el aparato no tono para avisarle que se cuece a alta temperatura ambiente. NOTA: Para mayor seguridad, no deje el aparato desatendido mientras que browning alimentos.
6. Pulse Cancelar para terminar operación.

STEAM SETTING:

1. Siga las instrucciones de su cocina DIGITAL.
2. Coloque una pequeña, resistente al calor cesta de rejilla de alambre (incluido) en olla.
3. Añadir el agua a un nivel inferior justo debajo del rack.
4. Coloque los alimentos en rack. No se debe llenar pot más de 4/5 de los alimentos. NOTA: Si al vapor arroz, ponga el arroz en una de 8 pulgadas o menos y verter sobre bastidor.
5. Cierre tapa en cocina y colocarlas en su sitio. La perilla del regulador de presión para VENTILAR.
6. Presione VAPOR botón en el panel de control. El indicador luminoso y comenzará a parpadear la pantalla mostrará " 01" (equivale a 1 minuto tiempo de cocción).
7. Presione el botón START para comenzar cocinar. Una vez suficiente vapor a presión se ha llegado a los dos primeros dígitos del visualizador mostrará "- - ", en este punto, el vapor temporizador contará hacia abajo. Una vez que el temporizador lee "final" la cocina lo harán en modo caliente. Cuando haya finalizado pulse CANCEL para terminar operación. PRECAUCIÓN! Nunca se debe colocar la cara con las manos directamente a través de la cocina al retirar tapa, escapando el vapor puede causar quemaduras graves lesiones.

SLOW COOK SETTING:

1. Siga las instrucciones de su cocina DIGITAL.
2. Cierre tapa en cocina y colocarlas en su sitio.
3. La perilla del regulador de presión para VENTILAR.
4. Presione LENTA COOK botón en el Panel de control. La luz empezará a parpadear y la pantalla mostrará el mensaje “ 0.5” (lo que significa 30 minutos tiempo de cocción).
5. Ajuste el lento cook tiempo presionando el botón COOK LENTO una vez para cada 30 minutos. El más largo tiempo que se debe cocinar lento es 9,5 horas a una temperatura de 180 °F.
6. Pulse botón START para comenzar cocinar. El indicador luminoso dejará de parpadear y permanecerá encendido que demuestre que la cocina está en funcionamiento.
7. La cocina se cuenta regresiva en media hora (30 minutos) 0,5 incrementa después de la temperatura alcanza 180 °F. Cuando la pantalla muestra “final” al aparato se le cambie a modo caliente. Pulse CANCEL para terminar operación.

TIME DELAY SETTING:

1. Pulse botón Tiempo de retardo. El visualizador mostrará “ 0.5” (igual a 30 minutos) y el indicador luminoso se encenderá. Repita pulsando el botón hasta el tiempo de retardo se muestra. Retardo de tiempo total es de 24 horas.
2. Seleccione el modo de cocción (ALTO, BAJO, vapor, etc.) y tiempo de cocción.
3. Presione el botón START/STOP y el tiempo de retardo indicador se encenderá. Su aparato comenzará cocina deseada después de transcurrido el tiempo de retardo. El retardo de tiempo indicador se apagará.

LIMPIEZA DE LA COCINA DIGITAL

1. Desenchufe cable de corriente y luego del aparato. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
2. NO lave cualquier parte de su aparato en el lavaplatos. Utilice agua tibia y jabón, enjuagar y secar. Siempre limpio después de cada uso, o si no ha sido utilizado durante un período prolongado de tiempo.
3. Limpie con un paño limpio. NUNCA sumergir la base en agua u otro líquido. Limpie el interior de la base como sea necesario para eliminar cualquier producto alimenticio.
4. Si la condensación visible embalse contiene humedad, quitar tirando hacia abajo. Lavar con agua tibia y jabón. Lavar y secar. Atribuimos a base de empujar hasta colocarlas en su sitio.
5. Vuelta a la tapa hacia abajo, sujete el empaque de hule a ambos lados y tire hacia arriba. Lavar retén en agua tibia y jabón. Lave y seque bien. Inserte el empaque de hule empujándola hacia abajo dentro del borde del párpado, asegurándose que la ‘v’ groove de la empaquetadura se centra en el anillo de la tapa. NOTA: Si el empaque de hule no se coloca correctamente el aparato no funciona normalmente.
6. Con el fin de mantener un buen rendimiento de su aparato, la parte inferior de la olla extraíbles debe limpiarse después de cada uso. Limpie con un trapo suave y húmedo y seco antes de usar.
7. Nunca utilice limpiadores abrasivos o fregar para limpiar las partes de este aparato, ya que pondrán multa rasguños en la superficie, especialmente sobre el pulido o no stick superficies revestidas.
8. Almacene el aparato con la tapa en reposo boca abajo en el medio extraíble olla.Esto protegerá las válvulas, los mandos y regulador de presión en la parte superior de la tapa. Si el aparato se almacena con la tapa cerrada, hacía peste puede formar en el interior. **Nota: Para eliminar tapa, gire y levantar parte del camino abierto, luego gírela a retire la tapa de apoyo del eje situado en la parte posterior del aparato. Para adjuntar tapa, marcha atrás para eliminar.**

<u>Limpieza de la perilla del regulador de presión</u>

Asegúrese de que la perilla del regulador de presión y válvula flotante se encuentran en buen estado de funcionamiento antes de cada uso. Para la limpieza, por favor siga las instrucciones que aparecen a continuación:

1. Después de la dependencia se ha enfriado, retire la tapa.
2. Sujete firmemente mando regulador de presión y de los ascensores para quitar.
3. Vuelta a la tapa hacia abajo y se ponen en un tablero. Retire el filtro por agarrar firmemente con un paño suave elevación hacia arriba. Utilizando un cepillo pequeño, comprobar y eliminar cualquier partículas de alimentos que pueden ser presentadas dentro del filtro y la válvula flotante. Filtro de empuje en lugar.
4. Reemplazar la perilla del regulador de presión de revestimiento las muescas hasta la pared interior del regulador de presión cámara en la tapa, y luego presione hacia abajo y a la derecha para trabar.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS ACERCA DE SU COCINA DIGITAL

- Con el fin de garantizar el mejor funcionamiento de la cocción cuando cocción a presión, asegúrese siempre de que la receta requiere por lo menos 1 taza de agua u otro líquido así que basta el vapor puede ser generado para crear presión.
- Después de un período de tiempo que el empaque de hule puede encogerse harden, o de lo contrario se distorsionará bajo uso normal. Cuando esto sucede u otro daño se produce, no use el aparato. El empaque de hule debe ser reemplazado. Póngase en contacto con la Satisfacción del Cliente Departamento (800-288 -4545).
- Cuando se utiliza la alta o baja presión, el programador no empezar a contar "abajo" hasta suficiente vapor a presión es generado.
- Cuando cocción a presión, si no está seguro de cuánto tiempo de cocción es necesario, es mejor "bajo" cook. A continuación, utilice el "quick release" método, retire la tapa y compruebe que estén bien cocidos.
- Nunca llenar la olla extraíbles más de la mitad con alimentos o 4/5 lleno de líquido.
- Asegúrese de este aparato está enchufado a un 120 voltios de corriente. Un circuito sobrecarga puede ocurrir si se utilizan con otro aparato al mismo tiempo.
- Más dura, menos costoso cortes de carnes son más adecuados para su digital olla a presión debido a que el vapor a presión ayuda a descomponer las fibras duras en la carne haciéndolos más tierna y sabrosa.
- Fruta fresca debe ser cocida a baja presión.
- Cuando la presión cocinar frijoles, agregue una cucharadita de aceite en el agua para reducir la cantidad de espuma.
- Cualquier solución líquida, como aceites, basada en el petróleo marinadas y apósitos no debe utilizarse cocción a presión.
- Los líquidos que contienen agua puede usarse cuando cocción a presión. Estos incluyen vino, cerveza, las existencias, el tomate y otros jugos de frutas y hortalizas. Vino debe ser mezclado con una cantidad equivalente de agua debido a que se evapora rápidamente durante la cocción.
- Los alimentos congelados pueden cocinarse si la carne es uno de 17 cm o menos de espesor, no altera el tiempo de cocción, aparato comenzará el temporizador después de fijar temperatura interna es alcanzado.
- Durante el proceso de consolidación presión, puede observar el vapor para escapar de la válvula de regulación de presión. Ajuste la válvula moviéndolo suavemente o convertirla a uno u otro lado suavemente con unas pinzas o utensilio similar hasta que los precintos correctamente.
- Si el vapor se escapa alrededor de la tapa, lo que significa que el empaque de hule no pueden ser sellados. Cancelar el proceso de cocción, liberar presión manualmente o de forma natural, quitar la tapa y compruebe el empaque de hule para dañar o instalado incorrectamente. Vuelva a instalar después del examen e iniciar proceso de cocción.

UN AÑO DE GARANTÍA LIMITADA

Este aparato está garantizado para un año de la fecha de compra original contra defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre daños transporte, mal uso, accidente o incidente similar. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos que varían de estado a estado. Este producto está destinado exclusivamente a un uso doméstico, no para uso comercial. Garantía no cubre uso comercial.

Su nuevo NESCO® aparato viene equipada con numerosas características de seguridad. Cualquier intento de interferir con el funcionamiento de estas características de seguridad hace que esta garantía nula y sin valor. En el caso que recibimos un aparato para el servicio que se ha alterado, nos reservamos el derecho a restaurarlo a su estado original y de cargos para la reparación..

Para servicio en garantía - productos defectuosos pueden ser devueltos, portes pagados, con una descripción del defecto a: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, En caso de no cobrar reparación o sustitución en nuestra opción.

Debe incluir el comprobante de compra o copia del original del proyecto de ley de venta cuando devuelva el producto por un servicio de garantía.

Satisfacción del Cliente Por favor llame al 1-800-288-4545 para obtener una Autorización de Devolución antes de su envío.

- Para el servicio durante el período de garantía, siga las instrucciones establecidas durante el período de garantía. Al ordenar piezas nuevas, asegúrese de que usted siempre menciona el número de modelo del producto.
- Llame a nuestro número gratuito, 1-800-288-4545 y cuéntenos acerca de su problema.
- Si queremos darle instrucciones para enviar a todos o parte de su aparato a nosotros para la reparación o reemplazo de Satisfacción del Cliente, nuestro representante le proporcionará un número de Autorización de Devolución (este número notifica a nuestro departamento receptor para acelerar la reparación). Service Pack su unidad cuidadosamente en una caja de cartón resistente con suficiente margen para evitar daños porque los daños causados en el envío no está cubierto por la garantía.
- Imprimir su nombre, dirección y número de Autorización de Devolución de los envases de cartón.
- Escribir una carta explicando el problema. Incluyen los siguientes: su nombre, dirección y número de teléfono y una copia de la factura original de venta. Adjuntar el sobre sellado con la carta dentro de la caja
- Asegurar el paquete para el valor de la NESCO® aparato y buque de prepago:

Atención: Repare el departamento
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, WI 54241, USA



1-800-288-4545

website: www.nesco.com

 Part Number: 67131